

Prodotto TI.2.2 Rapporto azioni esemplari inclusive : Workshop collaborativo per la tavola numerica del museo di Livia



Il Museo dell'Alta Rocca, situato a Levie (Livia), nelle montagne della Corsica centro-meridionale, è un museo regionale, una struttura multiculturale dedicata all'archeologia, alla storia, alla fauna, alla flora, alla geologia, alla lingua e a tutto il patrimonio artistico, materiale o immateriale.

Il museo si evolverà per rappresentare l'identità dell'Alta Rocca. Non sarà più incentrato sull'archeologia: il progetto Racine contribuisce infatti a trasformare il percorso permanente del museo e il percorso partecipativo avviato sul territorio ha portato all'organizzazione di un workshop collaborativo il 06 settembre 2021, composto da propulsori della identità del patrimonio dell'Alta Rocca, con l'obiettivo di definire i contorni di questa trasformazione.

La creazione del tavolo digitale è quindi il risultato che permetterà di rappresentare questa storia e la vita rurale e contemporanea della regione. Il tavolo digitale sarà posizionato all'ingresso della visita: l'architettura dello spazio è da ristrutturare. Il vassoio di scavo verrà rimosso.

Partecipanti :

- Chantal de Pere, responsabile della mediazione scientifica e culturale del sito archeologico di Cucuruzzu
- Josée Dufour, Municipio di Lévie,
- Franchi Jérôme, Parco Naturale Regionale della Corsica
- Jean Graziani, DR Archeologia Aullène
- Veronique Sanges, Ufficio Turistico Alta Rocca
- Kewin Peche-Quilichini, Direttore Museo dell'Alta Rocca

- Emilie Seugé, Art du Lien, co-contraente della missione AMO

I partecipanti al seminario discutono i seguenti punti:

- Il contenuto della Tavola Numerica
- Temi esecutivi dell'Alta Rocca:
 - Storia archeologica
 - Storia medievale (La Resistenza è già trattata al Museo della Resistenza).
 - Le specificità della fauna: Muflone, Cervo, Gipaète, Diorite auricolare
 - Le specificità della flora: il castagno, lo sfruttamento del bosco, l'olivo, forse il grano.
 - Le pratiche dell'antica civiltà contadina e dei tempi moderni: i mulini, la trebbiatura, la vagliatura, il sistema della transumanza...
- Quale selezione? Specie comuni o endemiche? Piuttosto concentrati su ciò che non esiste altrove. Ornitologia: ciò che esiste ma non solo in Alta Rocca sarebbe presentato nella galleria permanente
- Anche dati geografiche: quelle del DRAC sono troppo precise. I sistemi grafici devono essere coordinati:
 - Atlante Archeologico: Nubi
 - Rete di percorsi escursionistici: nastro
 - Campi per specie animali.
- Questo strumento si evolverà in base ai movimenti degli animali, alla ricerca delle scuole, ecc.
- Nel sistema della transumanza: alcune famiglie vanno in montagna e altre no. Il legame con la spiaggia non è rappresentato se tra parentesi è indicata solo l'Alta Rocca
- Necessità di organizzare un comitato scientifico composto da esperti e specialisti in ciascuno di questi temi.
- Evidenziazione dei percorsi del patrimonio mediante tracciati: presso l'ufficio informazioni di Solenzara, presso l'ufficio ambiente. Viene organizzata una visita 3D con caschi con attrezzatura adeguata.
- Uso da parte del pubblico: L'uso sarebbe personale o in coppia. Questa attrezzatura non è realmente destinata ai gruppi. Sono più interessanti per giovani adulti e bambini. L'accesso deve essere previsto per le persone a mobilità ridotta.
- Domande tecniche avanzate con Digilor (fornitore di servizi tecnici):
 - È necessaria una connessione in fibra: è in corso, è necessario verificare l'abbonamento appropriato.
 - Un vincolo di mappatura: non ci sarebbe lo zoom interattivo.
 - Potrebbero essere creati collegamenti a foto.
 - Digilor realizza una mappa di distribuzione con le diverse mappe fornite: il cliente vi accede con una licenza per alimentare le evoluzioni.
 - Due formule:
 - 1/applicazione senza Internet: soluzione di sviluppo IT locale
 - 2/applicazione con Internet gli aggiornamenti vengono effettuati nel computer.
 - Per fornire una stima, Digilor necessita di due mappe di base con il numero di punti di interesse e la struttura ad albero pianificata.
 - Il touch table da 55 pollici potrebbe essere la nostra scelta.

- Sarà alto, obliquo o piatto. Il 1° preventivo indicativo ammonta a 7148 euro, senza i dettagli da fornire.
- Quale background: IGN? Il piano della tana? : È estetico ma non verrebbe utilizzato come mappa di sfondo, piuttosto come foto. Nelle foto possiamo aggiungere quello che vogliamo
- Coordinamento con altri progetti di valorizzazione del territorio dell'Alta Rocca citati da Veronique Sanges:
 - Aullène: il tempio protestante
 - Santa Lucia: il Mulino
 - Zonza: il museo della resistenza è un info point

Produit T1.2.2 Rapport sur les actions exemplaires inclusives : Atelier collaboratif pour la table numérique du musée de Levie

Le musée de l'Alta Rocca, implantée à Levie (Livia), dans les montagnes du centre sud de la Corse est un musée de territoire, une structure multiculturelle dédié à l'archéologie, l'histoire, la faune, la flore, la géologie, la langue et tous les patrimoines artistiques, matériels ou immatériels.

Le musée va évoluer pour représenter l'identité de l'Alta Rocca. Il ne sera plus concentré sur l'archéologie : le projet Racine contribue en effet à transformer le parcours permanent du musée et le parcours participatif initié sur le territoire a permis de déboucher sur l'organisation d'un atelier collaboratif le 06 septembre 2021, composé des forces vives de l'identité patrimonial de l'Alta Rocca, visant à définir les contours de cette transformation.

La création de la table numérique est ainsi le résultat qui va permettre de représenter cette histoire et la vie rurale et contemporaine de la région. La table numérique se positionnera à l'entrée de la visite : l'architecture de l'espace est à restructurer. Le bac de fouille sera retiré.

Présents :

- Chantal de Pere,, Chargée de médiation scientifique et culturelle du site archéologique de Cucuruzzu
- Josée Dufour, Mairie de Lévie,
- Franchi Jérôme, Parc Naturel Régional de la Corse
- Jean Graziani, DR Archéologie Aullène
- Veronique Sanges, Office de Tourisme de l'Alta Rocca
- Kewin Peche-Quilichini, Directeur Musée de l'Alta Rocca
- Emilie Seugé, Art du Lien, cotraitante de la mission d'AMO

Les participants à l'atelier débattent sur les points suivants :

- Le contenu de la Table Numérique
- Les thèmes de représentation de Alta Rocca :
 - Histoire archéologique
 - Histoire médiévale (La résistance est déjà traité au musée de la Résistance).
 - Les spécificités de faune: Mouflon, Cerf, Gipaète, Diorite auriculaire
 - Les spécificités de flore : le châtaignier, l'exploitation du bois, l'olivier, le blé peut-être.
 - Les pratiques de la vie rurale ancienne et de l'époque moderne : les Moulins, les battages, les vannages, le système de transhumance...
 - Quelle sélection ? Les espèces communes ou endémique ? Plutôt Mettre l'accent sur ce qui n'existe pas ailleurs. Ornithologie : ce qui existe mais pas seulement en Alta Rocca serait présenté dans la galerie permanente
- Les bases de données géographiques : celles de la DRAC sont trop précises. Les systèmes graphiques devront être coordonnés :
 - Atlas archéologique : nuages
 - Réseau de route de randonnée : ruban
 - Aires de répartition pour les espèces animales.
- Cet outil sera évolutif suivant les mouvements des animaux, les recherches des écoles etc.
- Dans le système de transhumance : certaines familles font la montagne et d'autres non. Le lien avec la plage n'est pas représenté si on ne montre que l'Alta Rocca entre parenthèses
- Nécessité d'organiser un comité scientifique composé des experts et spécialistes de chacun de ces thèmes.

- Mise en avant de sentiers du patrimoine à l'aide de calques : au bureau d'information à Solenzara, à l'office de l'environnement. Une visite en 3D avec des casques est organisé avec un équipement adapté.
- Utilisation par le public : L'usage serait personnel ou en couple. Cet équipement n'est pas vraiment prévu pour les groupes. Ils intéressent plutôt les jeunes adultes et les enfants. Il faut prévoir un accès aux personnes à mobilité réduite.
- Questions techniques avancées avec Digilor (prestataire technique) :
 - Il faut une connexion fibre : elle est en cours, nécessité de vérifier l'abonnement adapté.
 - Une contrainte de cartographie : il n'y aurait pas de zoom interactif.
 - Des liens vers des photos pourraient être fait.
 - Digilor produit une carte de répartition avec les différentes cartes fournies : le client y a accès avec une licence pour alimenter les évolutions.
 - Deux formules :
 - 1/application sans Internet : solution en local de développement informatique
 - 2/application avec Internet les mises à jour se font dans l'ordinateur.
 - Pour fournir un devis Digilor a besoin de deux fonds de cartes avec le nombre de points d'intérêt et l'arborescence prévue.
 - La table tactile de 55 pouces pourrait être notre choix.
 - Elle sera haute, oblique ou plate. Le 1er devis indicatif, s'élève à 7148 euros, sans les précisions à fournir.
 - Quel fond : IGN ? Le plan terrier ? : Il est esthétique mais ne serait pas utilisé comme fond de carte, plutôt comme photo. Dans les photos nous pouvons ajouter ce que l'on veut
- La coordination avec les autres projets de valorisation du territoire de l'Alta Rocca évoqués par Veronique Sanges :
 - Aullène : le temple protestant
 - Sainte Lucie : le Moulin
 - Zonza : musée de la résistance est point info

Prodotto T1.2.2 Rapporto azioni esemplari inclusive : Laboratorio culinario neolitico al museo di Livia

Il Museo dell'Alta Rocca, situato a Levie (Livia), nelle montagne della Corsica centro-meridionale, è un museo regionale, una struttura multiculturale dedicata all'archeologia, alla storia, alla fauna, alla flora, alla geologia, alla lingua e a tutto il patrimonio artistico, materiale o immateriale.

Durante il corso partecipativo sono stati ricercati progetti di azioni partecipative da realizzare nell'ambito di RACINE. Pertanto, oltre alla definizione di un tavolo digitale che rafforza l'attrattiva del museo, il secondo progetto selezionato è stata l'organizzazione di un laboratorio di cucina del patrimonio presso il museo. Questo workshop mirerà a creare una trasmissione di ricette tra vecchi e giovani al fine di promuovere il know-how del tempo. Al termine del workshop sarà offerta una degustazione. Saranno invitati a partecipare scolaresche, anziani e tutte le altre persone presenti.

Il 13 settembre 2021 è stato organizzato questo workshop presso il museo Levie incentrato sul patrimonio culinario del periodo neolitico. Questo workshop è stato condotto dall'associazione culturale ChalcoPhore.

Partecipanti :

- Martinetti Dominique, Specialista in forni per vasai, toponomastica, tiglio
- Peche-Quilichini Kewin, Direttore Museo Alta-Rocca
- Deperetti Chantal, addetto alla stampa scientifica e culturale del sito archeologico di Cucuruzzu
- Rocca Serra Jean-Paul, Municipio Serra di Scopamène
- Josée Dufour, eletto sindaco di Lévie
- Canonici Jacques, apicoltore
- Banardet Bourron Olympe, 3° studente
- Olivieri MaOeo, 3° studente
- Bertrand Bertti Paul-Marie, studente di 3a elementare
- Angelo Pacianotti, 3° allievo
- Laurenti Doria, 3° studente
- Canonici Lucie, 3a studentessa
- Palmas Louisa, 3a studentessa
- Ricci Aurelie, 3a studentessa
- Morin Vilia, Associazione Calcofori
- Lascour Vincent, Associazione Calcofori
- Legras Aurele, Associazione Calcofori

Preparazione del pasto preistorico con alcune spiegazioni fornite:

- Dettagli sulle tecniche di fabbricazione del fuoco
- Predisposizione del focolare per la cottura delle frittelle
- 3 postazioni di cottura: 1 postazione galette, 1 postazione formaggi freschi, 1 postazione composta di frutta)

Due tipi di fuoco: attrito, attrito, con un arco.

Mettiamo pochissimo sale, usato per la conservazione. È stato prodotto dall'acqua di mare evaporata. È possibile fare laboratori di ceramica.



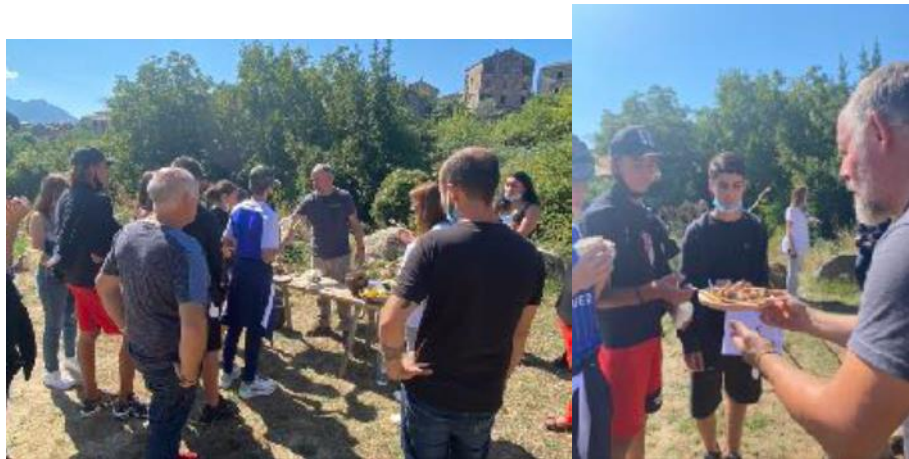
Visita della mostra museale da parte degli agenti durante la cottura dei cibi:

- Neolitico: invenzione dell'agricoltura
- Addomesticamento dello spazio: agricoltura
- Addomesticamento della specie: caccia riproductiva.
- Mulo–morbido
- Archeologia: diversità nel gusto e nelle capacità sensoriali: il pane può essere aggiunto con olio d'oliva, nocciole, miele.
- Frecce per la caccia: la dimensione della pietra
- Una parola da ricordare: Maronnage: animale domestico che fugge e torna selvaggio
- Esempio: cinghiale, muflone.
- Cosa fare con una mucca: latte, carne, cuoio, ossa per attrezzi, stomaco come contenitore, denti come gioielli, corna...
- Con pecora: lana (fili per cucire).

- Una gomma da masticare preistorica: a base di lavoro, con miele e cera d'api. Probabilmente veniva usato per curare problemi gengivali o gastrici, prevenire diarrea e gengiviti. Non ci sono tracce in esso, con il DNA. Possiamo quindi ricostituire le persone e il loro ultimo pasto
- Strumenti: ciotole, tazza, contenitore, coperchio, ecc...
- Le tombe e le ossa rivelano come venivano seppelliti i morti: i pavimenti delle grotte calcaree consentono una buona conservazione.
- Come fai a sapere se uno scheletro è quello di un uomo o di una donna? la dimensione del bacino (è più grande nelle donne che negli uomini).
- Mostra sui riti funebri: la signora di Bonifacio rivela la vera solidarietà nella comunità. L'animazione presenta musiche di tipo preistorico: Lithopone con flauti in osso: è stato portato alla luce in una grotta calcarea nel 1972. i chirurghi del Mesolitico il mestiere di archeologo funerario, antropologo fisico: in laboratorio un gruppo di lavoro rivela con carbonio 14 e realizza è possibile ricostituire le tombe, le sepolture: come gli uomini trattano i loro morti, precisare le pratiche funerarie. Con ossa, ceramiche, professionisti lavorano come una squadra dall'Australia alla Corsica attraverso la Danimarca.



Degustazione di ricette preistoriche: Dopo qualche esitazione e diffidenza, i piatti sono stati apprezzati



Scoperta e storia dei prodotti locali insieme alle degustazioni dei produttori locali:

Pranzo: Una specialità leviana, gli Sciaccii: frittelle di patate



Miele: M. Canonici fa transumanza Alveari preistorici: era probabilmente di sughero: presentazione delle cellule della cornice. Gli alveari di Adamo: i monaci hanno creato il loro alveare. Quali sono gli usi dell'alveare: miele, cera, propoli, sapone... In Egitto sono stati trovati nelle tombe. Il miele primaverile della costa è il fiore all'occhiello di febbraio marzo. Il miele di corbezzolo è più amaro. Miele della macchia: erica, castagno, ecc. Un momento clou è stata la degustazione dei diversi mieli!



Due oli vergini: vergine ed extra vergine. La Germaine è la specialità qui. In Haute-Corse è la Sabina. DOP significato: “denominazione di origine protetta” consente la tracciabilità. Per evitare la mosca che punge, sviluppa un verme e fa cadere l'oliva, il produttore la ricopre di argilla bianca, come la loro per evitare le mosche. Le fasi della produzione dell'olio: triturazione in frantoio, macerazione, macinazione a pietra con... Le realtà del mestiere dei produttori di olio d'oliva. Può guadagnarsi da vivere perché ha anche un negozio e sa parlare del suo prodotto; è presente a Tallano e Propriano.

I due produttori hanno protestato. Un interesse a stringere una partnership con il museo, in modo da poter presentare i propri prodotti il più ampiamente possibile.



Produit T1.2.2 Rapport sur les actions exemplaires inclusives : Atelier culinaire néolithique au musée de Levie

Le musée de l'Alta Rocca, implantée à Levie (Livia), dans les montagnes du centre sud de la Corse est un musée de territoire, une structure multiculturelle dédié à l'archéologie, l'histoire, la faune, la flore, la géologie, la langue et tous les patrimoines artistiques, matériels ou immatériels.

Lors du parcours participatif, il a été recherché des projets d'actions participatives à mener dans le cadre de RACINE. Ainsi, en plus de la définition d'une table numérique renforçant l'attractivité du musée, le second projet retenu a été l'organisation d'un atelier de cuisine patrimonial au musée. Cet atelier aura pour but de créer une transmission de recettes entre les anciens et les jeunes afin de valoriser les savoir-faire de l'époque. Une séance de dégustation sera proposée à la fin de l'atelier. Les scolaires, personnes âgées et toutes autres personnes présentes seront invités à participer.

Le 13 septembre 2021 a ainsi été organisé cet atelier au musée de Levie centré autour du patrimoine culinaire de la période néolithique. Cet atelier a été animé par l'association culturelle Chalcophore..

Présents :

- Martinetti Dominique, Spécialiste pour les fours de potiers, la toponymie, la chaux
- Peche-Quilichini Kewin, Directeur Musée Alta-Rocca
- Deperetti Chantal, Chargée de média&on scien&fique et culturelle du site archéologique de Cucuruzzu
- Rocca Serra Jean-Paul, Mairie Serra di Scopamène
- Dufour Josée, Elue Mairie de Lévie
- Canonici Jacques, Apiculteur
- Banardet Bourron Olympe, Élève 3^{ème}
- Olivieri MaOeo, Élève 3^{ème}
- Bertrand Bertti Paul-Marie, Élève 3^{ème}
- Pacianotti Ange, Élève 3^{ème}
- Laurenti Doria, Élève 3^{ème}
- Canonici Lucie, Élève 3^{ème}
- Palmas Louisa, Élève 3^{ème}
- Ricci Aurelie, Élève 3^{ème}
- Morin Vilia, association Chalcophores
- Lascour Vincent, association Chalcophores
- Legras Aurele, association Chalcophores

Préparation du repas préhistorique avec quelques explications fournies :

- Détails sur les techniques de fabrication du feu
- Mise en place du foyer pour la cuisson de galettes
- 3 postes de cuisson : 1 poste galettes, 1 poste fromage frais, 1 poste compote de fruits)

Deux types de fabrication du feu : à friction, à frottement, avec un arc.

On mettait très peu de sel, utilisé pour la conservation. Il était produit par de l'eau de mer évaporée. Il est possible de faire des ateliers céramiques.



Visite de l'exposition du musée par les agents pendant la cuisson des aliments :

- Néolithique : invention de l'agriculture
- Domestication de l'espace : agriculture
- Domestication de l'espèce : élevage chasse.
- Mule-molle
- Archéologie : diversité dans le goût et capacités sensorielles : le pain on pouvait y rajouter de l'huile d'olive des noisettes du miel.
- Des flèches pour la chasse : la taille de la pierre
- Un mot à retenir : le Maronnage : animal domestique qui s'échappe et redevient sauvage
- Exemple : sanglier, mouflon.
- Qu'est-ce qu'on fait avec une vache : lait, viande, cuir, os pour les outils, estomac comme récipient, les dents comme bijou, les cornes...
- Avec les moutons : la laine (fils pour coudre).
- Un chewing-gum préhistorique : à base de boulot, avec du miel et de la cire d'abeille. Il était probablement utilisé pour soigner les gencives ou les problèmes gastriques, prévenir les diarrhées et gingivite. On n'y retrouve des traces dedans, avec de l'ADN. On peut donc reconstituer les personnes et leur dernier repas
- Les instruments : Bols, tasse, récipient de stockage, couvercle etc....
- Les tombes et ossements révèlent comment on enterrait les morts: les sols calcaire de grotte permettent une bonne conservation.

- Comment savoir si un squelette est celui d'un homme ou d'une femme ? la taille du bassin (il est plus gros chez la femme que chez l'homme).
- Expo sur les rites funéraires : la dame de Bonifacio révèle une vraie solidarité dans la communauté. L'animation présente une musique de type préhistorique : Lithopone avec des flûtes en os : elle a été mise à jour dans une grotte calcaire en 1972. les chirurgiens de l'époque mésolithique le métier d'archéologue funéraire, anthropologue physique : en laboratoire une équipe de travail révèle avec le carbone 14 et permet de reconstituer les tombes, les sépultures : comment les hommes traite leurs morts, préciser les pratiques funéraires. Avec les os, les poteries, les professionnels travaillent en équipe de l'Australie à la Corse en passant par le Danemark.



Dégustation des recettes préhistoriques : Après quelques hésitations et méfiance, les plats ont été appréciés



Découverte et histoire de produits locaux en parallèle de la dégustation par des producteurs locaux :

Le déjeuner : Une spécialité léviannaise, les Sciaccii: galettes de pommes de terre



Le miel : M. Canonici fait la transhumance Les ruches préhistoriques : était sans doute en liège : présentation des alvéoles du cadre. Les ruche d'Adam : des moines créaient leur ruche. Quels usages de la ruche : miel, cire, propolis, savon... En Égypte on en a trouvé dans les tombeaux. Le miel de printemps du littoral le point fleur de février Mars. Miel d'arbousier est plus amer. Miel du maquis : bruyère, châtaignier etc. Un temps fort a été de goûter les différents miels !



Deux huiles vierges : Vierge et extra vierge. La Germaine est la spécialité d'ici. En Haute-Corse, c'est la Sabine. Signification AOP: « appellation d'origine protégée » permet la traçabilité. Pour éviter la mouche qui pique, développe un vers et fait tomber l'olive, le producteur recouvre d'argile blanche, comme à leur pour éviter les mouches. Les étapes de fabrication de l'huile : triturer au moulin, macérer, le noyau est broyé avec... Les réalités du métier de producteurs d'huile d'olive. Il peut en vivre car il a une boutique aussi et sait parler de son produit; il est présent à Tallano et à Propriano.

Les deux producteurs ont manifesté. Un intérêt pour nouer un partenariat avec le musée, afin de pouvoir présenter leurs produits au plus large.

